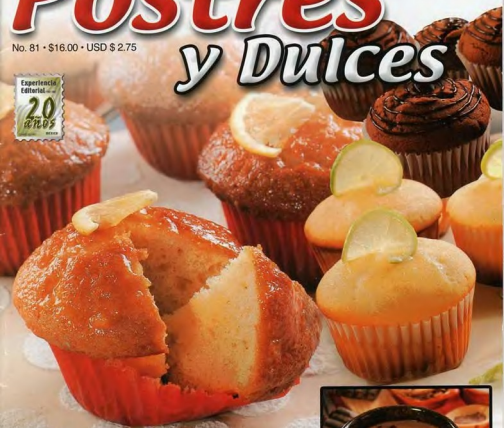
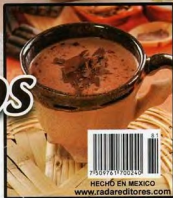


Postres y Dulces

No. 81 • \$16.00 • USD \$ 2.75



Panquecitos y Atoles



7 509761 700240

HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

MOLDES DE ALUMINIO PARA PANQUÉS



Chef Mauro Sánchez Rodríguez

MATERIAL:

- Hojas de aluminio de 30 x 30 cm
- 1 base de 8 x 6.5 x 7 cm de alto
- Mantequilla líquida para engrasar
- Harina, la necesaria

MANERA DE ELABORAR:

1. Extienda una hoja de aluminio y dóblela por mitad.



2. Doble de nuevo por mitad y coloque la base en el centro.



3. Doble dos lados como lo muestra la foto.



4. Doble los otros lados y junte las puntas de cada extremo.



5. Engrase y enharine cada molde, retire el exceso de harina como lo indica la foto. Entonces están listos para usarse.



PANQUÉS DE CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 175 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 y 1/2 huevos
- 125 ml de leche
- 8 gr de polvo para hornear
- 1 taza de crema pastelera
- 7 moldes de aluminio engrasados y enharinados

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar.



2. Agregue los huevos uno por uno y bata por 5 minutos.



3. Cierne la harina con el polvo para hornear e integre a la mezcla anterior. Vacíe la leche y bata 5 minutos más.



4. Forme bolitas con la crema pastelera del tamaño de una cuchara cafetera, enharínelas y vuélvalas a moldear con sus manos.



5. Vierta la mezcla en los moldes hasta 3/4 partes de su capacidad, coloque una bolita en el centro de cada molde y presione hasta que quede un poco asomada en la superficie.



6. Hornee a 180°C de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien cocidos.





INGREDIENTES:



- 200 gr de harina
- 50 gr de nuez molida
- 175 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 y 1/2 huevos
- 125 ml de leche
- 7 gr de polvo para hornear
- Mermelada de chabacano para barnizar
- Nuez molida para espolvorear
- 7 moldes de aluminio engrasados y enharinados

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar.



2. Agregue los huevos uno por uno, bata hasta que se integren a la mezcla y esponje lo suficiente.



3. Cierta de 3 a 4 veces la harina con el polvo para hornear y la nuez molida hasta que se integren, añada a la mezcla anterior.



4. Vacíe la leche poco a poco y bata por 5 minutos.



5. Vierta la batida en los moldes hasta 3/4 partes de su capacidad.



6. Hornee a 180°C de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien cocidos.

7. Barníceles la superficie con mermelada y espolvoréelos nuez molida al gusto.





PANQUÉS DE QUESO

INGREDIENTES:



- 250 gr de harina
- 175 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 y 1/2 huevos
- 25 ml de leche
- 100 gr de queso crema
- 7 gr de polvo para hornear
- 100 gr de queso crema para servir
- Fresas al gusto para servir
- 7 moldes de aluminio engrasados y enharinados

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme el queso con el azúcar y la margarina.



2. Agregue los huevos uno por uno y bata por 5 minutos.



3. Cierne la harina con el polvo para hornear e integre a la mezcla anterior.



4. Vacíe la leche y bata por 5 minutos.



5. Vierta la mezcla en los moldes hasta 3/4 partes de su capacidad y hornéelos a 180°C de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien cocidos.



6. Para decorarlos, bata el queso crema con el azúcar y póngales fresas al gusto.





INGREDIENTES:

- 200 gr de harina
- 50 gr de almendras molidas
- 175 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 y 1/2 huevos
- 125 ml de leche
- 7 gr de polvo para hornear
- 30 gr de almendras fileteadas
- Almendras fileteadas para decorar
- 7 moldes rectangulares de aluminio engrasados y enharinados

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata la margarina con el azúcar hasta cremarla, agregue los huevos y bata hasta que esponje un poco.
2. Agregue la harina previamente cernida con el polvo para hornear y las almendras molidas, bata hasta incorporar.
3. Vacle la leche y bata por 5 minutos, agregue las almendras fileteadas en forma envolvente.
4. Vierta la mezcla en los moldes hasta 3/4 partes de su capacidad. Agregue tres almendras a cada panqué a la mitad de su cocción.
5. Hornéelos a 180°C de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien cocidos.





INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 175 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 y 1/2 huevos
- 125 ml de leche
- 8 gr de polvo para hornear
- 1/2 taza de pasitas enharinadas
- 7 moldes de aluminio engrasados y enharinados
- Pasas para decorar

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar, agregue los huevos y bata hasta que esponje un poco.
2. Agregue la harina previamente cernida con el polvo para hornear, integre y vierta la leche, bata por 5 minutos.
3. Incorpore las pasas en forma envolvente.
4. Vierta la mezcla hasta 3/4 partes de la capacidad de los moldes.
5. Hornee a 180°C de 20 a 25 minutos aproximadamente o hasta que estén bien cocidos.
6. Sirvalos con una pasa al centro.



INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 175 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 y 1/2 huevos
- 125 ml de rompope
- 7 gr de polvo para hornear
- 7 moldes de aluminio engrasados y enharinados
- Rompope espeso para decorar

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina y el azúcar, agregue los huevos y bata hasta que esponje.
2. Agregue la harina previamente cernida con el polvo para hornear.
3. Añada el rompope y bata por 5 minutos.
4. Vierta la mezcla hasta 3/4 partes de la capacidad de los moldes.
5. Hornee a 180°C de 20 a 25 minutos aproximadamente o hasta que estén bien cocidos.
6. Sirvalos chorreados con rompope.



INGREDIENTES:**De la Pasta:**

- 250 gr de mantequilla
- 110 gr de azúcar
- 1 y 1/2 huevos
- 1 cucharada de crema
- 375 gr de harina
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de vainilla

**Del Relleno de Queso:**

- 250 gr de queso doble crema
- 100 gr de azúcar
- 2 y 1/2 huevos
- 25 gr de mantequilla
- 65 ml de leche
- 13 gr de fécula de maíz
- 1 cucharadita de vainilla
- 30 gr de crema
- 1 limón, sólo la ralladura
- Queso crema batido con azúcar al gusto para servir
- Cerezas al gusto para servir
- 1 Placa para mantecadas engrasada y enharinada

MANERA DE PREPARAR:

1. Para la pasta, acreme la mantequilla con el azúcar.



2. Incorpore la harina.



3. Añada los huevos, la sal, la vainilla y la crema, incorpore perfectamente.



4. Extienda la pasta sobre una superficie enharinada.



5. Corte círculos de 11 cm de diámetro y colóquelos en la placa para mantecadas, reserve en refrigeración.



6. Para el relleno, licue perfectamente todos los ingredientes.



7. Vierta el relleno hasta llenar 3/4 partes de la capacidad de la pasta.



8. Hornee a 180°C de 25 a 30 minutos o hasta que estén bien cocidos.
9. Desmóldelos cuidadosamente y déjelos enfriar a temperatura ambiente.
10. Sirvalos con queso batido con azúcar y una cereza.





INGREDIENTES:

- 1 litro de leche entera
- 1/2 lata de leche evaporada
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de almendras peladas y molidas
- 20 gr de fécula de maíz
- 1/3 de taza de leche
- Canela en polvo y clavo molido al gusto
- Almendras fileteadas al gusto para servir

MANERA DE PREPARAR:

1. Caliente la leche entera junto con la leche evaporada, el azúcar, las almendras, canela y clavo al gusto.
2. Diluya la fécula con el tercio de taza de leche y agréguela a la mezcla anterior.
3. Deje al fuego hasta que la fécula se cueza.
4. Sirva caliente con almendras fileteadas o al gusto.





ATOLE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche entera
- 1 lata de leche evaporada
- 200 gr de chocolate en barra de su preferencia
- 40 gr de harina de arroz
- 1/2 taza de leche entera
- Canela en polvo al gusto
- Chocolate rallado al gusto para servir

MANERA DE PREPARAR:

1. Caliente la leche entera con las barras de chocolate hasta que se disuelva por completo.
2. Diluya la harina de arroz en la 1/2 taza de leche y agréguela a la preparación anterior junto con la leche evaporada y canela al gusto.
3. Mueva constantemente hasta que la preparación espese ligeramente y la harina se cueza.
4. Sirva caliente con chocolate rallado al gusto.



ATOLE DE DURAZNO

INGREDIENTES:

- 500 ml de leche entera
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 70 gr de azúcar
- 80 gr de masa
- 3/4 de taza de leche entera
- Canela en polvo al gusto

MANERA DE PREPARAR:

1. Licue los duraznos con su almíbar, cuele y reserve.
2. Disuelva perfectamente la masa en los 3/4 de taza de leche.
3. Caliente la leche junto con los duraznos, la masa, el azúcar y condimente con canela al gusto, deje al fuego hasta que la masa se cueza y mueva constantemente para que no se pegue.
4. Sirva caliente.



INGREDIENTES:

- 500 ml de leche entera
- 1 lata de guayabas en almíbar
- 100 gr de azúcar
- 20 gr de fécula de maíz
- 1/3 de taza de leche entera
- Canela en polvo y clavo molido al gusto

MANERA DE PREPARAR:

1. Licue las guayabas con su almíbar, cuele y reserve.
2. Disuelva la fécula con el tercio de leche entera y reserve.
3. Caliente la leche entera junto con las guayabas, la fécula, el azúcar, canela y clavo al gusto.
4. Mueva constantemente hasta que la fécula se cueza por completo y la mezcla espese ligeramente.
5. Sirva caliente con canela en polvo o al gusto.



INGREDIENTES:

- 1 litro de leche entera
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de nuez molida
- 20 gr de harina de arroz
- 1/3 de taza de leche entera
- Canela molida al gusto
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

MANERA DE PREPARAR:

1. Caliente el litro de leche entera junto con el azúcar, la nuez molida, la vainilla y canela al gusto.
2. Diluya la harina de arroz con el tercio de taza de leche y agréguela a la preparación anterior.
3. Caliente hasta que la harina se cueza perfectamente.
4. Sirva caliente.



INGREDIENTES:

- 1/2 litro de leche entera
- 1 lata de peras en almíbar
- 1 lata de leche condensada
- Canela en polvo y clavo molido al gusto
- 20 gr de harina de trigo
- 1/3 de taza de leche entera
- Pasitas al gusto para servir

MANERA DE PREPARAR:

1. Lique las peras con su almíbar; cuele y reserve.
2. Diluya la harina con el tercio de taza de leche y reserve.
3. Caliente la leche entera con las peras, la leche condensada, la harina disuelta, canela y clavo al gusto.
4. Mueva constantemente hasta que la harina se cueza y tenga una consistencia poco espesa.
5. Sirva caliente con pasitas o al gusto.



INGREDIENTES:



- 275 ml de aceite
- 250 gr de harina
- 5 huevos
- 10 gr de polvo para hornear
- 5 gr de levadura en pasta
- 125 gr de azúcar refinada
- 100 gr de azúcar mascabada
- 65 ml de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 zanahoria rallada
- 1 pizca de clavo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 18 capachillos
- 1 placa para mantecadas

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata la leche con la vainilla, el azúcar refinada y el aceite hasta que emulsioné la mezcla.



2. Agregue el azúcar mascabada y la levadura, bata perfectamente y raspe las paredes del traste.



3. Agregue los huevos uno por uno, bata hasta que la mezcla esponjee y burbujee.



4. Cienra la harina con el polvo para hornear, el clavo y la nuez moscada, agregue a la mezcla anterior, incorpore perfectamente y bata por 5 minutos.



5. Agregue la zanahoria rallada en forma envolvente.



6. Ponga los capachillos en la placa para mantecadas, llénelos hasta 3/4 partes de su capacidad y hornee a 200°C de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien cocidas.





MANTECADAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 225 gr de harina
- 25 gr de cocoa
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 huevos
- 125 ml de leche
- 10 gr de polvo para hornear
- Chocolate derretido para decorar
- 14 capachillos aproximadamente
- 1 placa para mantecadas

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar, agregue los huevos y bata hasta que quede bien integrado.
2. Agregue la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la cocoa, integre y vierta la leche, bata por 5 minutos.
3. Vierta la mezcla hasta 3/4 partes de la capacidad de los capachillos puestos en la placa para mantecadas, deje reposar por 15 minutos.
4. Hómeelas a 200°C de 15 a 20 minutos o hasta que estén bien cocidas.
5. Sívalas chorreadas con chocolate derretido.





MANTECADAS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de margarina
- 2 huevos
- 125 ml de leche
- 10 gr de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 14 capacillos aproximadamente
- Rodajas de limón para servir
- 1 placa para mantecadas

MANERA DE PREPARAR:

1. Acreme la margarina con el azúcar, agregue los huevos y bata durante 5 minutos.
2. Añada la harina previamente cernida con el polvo para hornear, integre y vierta la leche junto con la ralladura de limón, bata 5 minutos más.
3. Vierta la mezcla hasta 3/4 partes de la capacidad de los capacillos puestos en la placa para mantecadas, deje reposar por 15 minutos.
4. Hornéelas a 200°C de 15 a 20 minutos o hasta que estén bien cocidas.
5. Sirvalas decoradas con rodajas de limón.





MANTECADAS DE NARANJA

INGREDIENTES:

- 275 ml de aceite
- 250 gr de harina
- 5 huevos
- 10 gr de polvo para hornear
- 5 gr de levadura en pasta
- 225 gr de azúcar
- 65 ml de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/8 de cucharadita de clavo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 18 capachos aproximadamente
- Mermelada de naranja para barnizar
- 1 placa para mantecadas

MANERA DE PREPARAR:

1. Bata la leche, los huevos, el azúcar y la levadura, agregue poco a poco el aceite hasta que la mezcla emulsione y burbujee.
2. Cierne tres veces juntos la harina, el polvo para hornear, el clavo y la nuez moscada, agregue a la mezcla anterior, incorpore la ralladura y la vainilla, bata perfectamente.
3. Vierta la mezcla hasta 3/4 partes de la capacidad de los capachos puestos en la placa para mantecadas, deje reposar por 15 minutos.
4. Hornéelas a 200°C de 20 a 25 minutos o hasta que estén bien cocidas.
5. Sirvalas barnizadas de mermelada de naranja.



